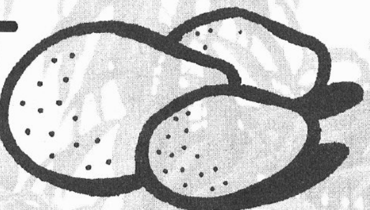
農產加工

檬果青加工



⊙黃本田、王子慶、林昭雄、吳育郎
農試所鳳山分所

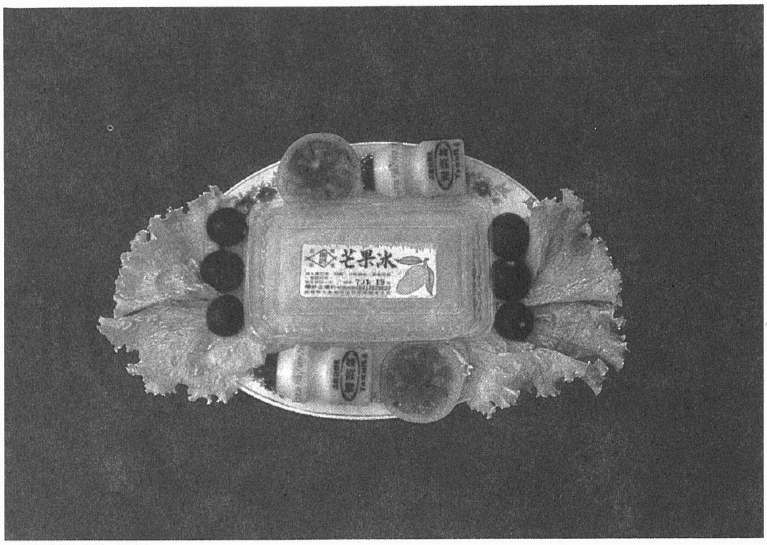
▼檬果園

前言：

檬果屬漆樹科，原產印度，本省俗稱「樣仔」。在本省栽培已有四百年之歷史。早期以柴樣栽培最普遍，成爲本省之在來種檬果。雖然其品質風味、結果性均佳，但因其核大且纖維多，故本省一般除供鮮食外，亦適合于檬果果汁及檬果青之加工。1954年農復會自國外引進之愛文、海頓、吉祿、凱特、肯特等系品種，經由農試所鳳山及嘉義等兩分所試驗結果，品質優良、結果良好，推廣之後頗受果農及消費者之喜愛，其中愛文及海頓便成爲今日之經濟栽培品種。1976年及1985年，更陸續有「金煌一號」檬果及鳳山分所雜交選育之台農一及二號品種問世，前者果大而肉質多，後者果小而品質好，各有特色，也成爲優良經濟品種。

本省檬果之栽培面積爲2萬公頃左右，成爲本省主要之熱帶水果之一。因品種特性及栽培地區環境等因素之影響，品種栽培之產期、果實之利用及產銷方式亦略有差異。因面積大，且產期集中，常有產銷無法均衡、甚或價賤傷農之現象；因此，檬果青及檬果汁等之加工，除本身固有其價值外

，更有助於問題之解決。全省各地區之土檬果之檬果青加工可提早在2－3月生產，冷藏後可保存一年左右成為本省聞名之「情人果」。以及近年來檬果主要產地枋寮、枋山地區之愛文檬果，每年3－4月間因落山風等之影響，其落果數量估算約佔總產量之20%以上。六龜「金煌一號」品種，因品種特性之關係，結果率甚高而落果亦相當嚴重，每年4月下旬～六月上旬兩個月期間，其生理落果及蔬果之數量約佔總產量之60%左右。三者合併估算，全年可製檬果青之數量相當可觀。鳳山熱帶園藝試驗分所於多年前即開發檬果青加工技術，包括品種之適用性、製造過程和技術，及貯藏等皆陸續被民衆及業者採用，加之最近新式青檬果削皮機及連續式切片機開發，檬果青加工業之發展前途被看好，將帶動檬果產業發展及果農之收益。



▲檬果青成品

加工方法：

檬果青是利用尚未完全成熟之青檬果為原料經加工調理後冷凍製成〝酸、甜、脆〞富有檬果原風味之食品。該成品具有涼、酸、甜、脆等四個特殊味道故深受一般大衆所喜愛，銷路很好，在本省海產店及一般喜慶之筵席上常常使用之冷凍水果加工品。

茲介紹其加工方法如下以供參考：

檬果青製造流程圖

青檬果→選別→洗滌→削皮→切半→去核→切片→加鹽水→撈出果肉→加糖水→冷藏→冷凍→成品。

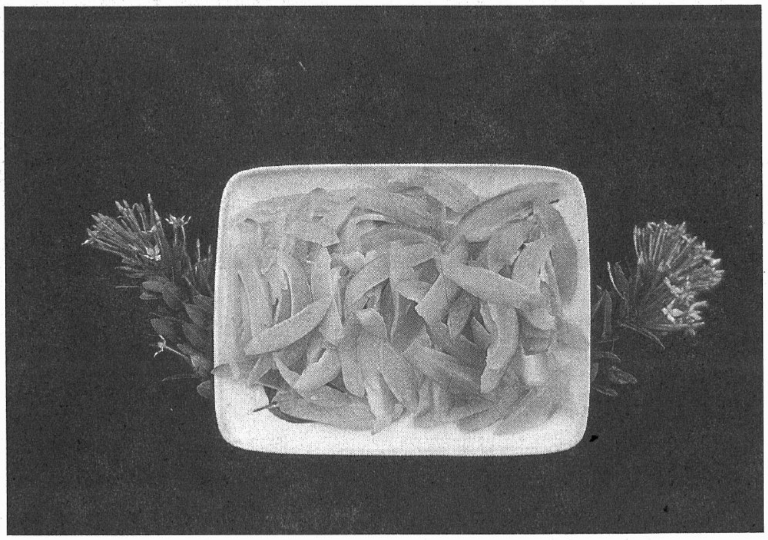
(1)原料選取：經取適當成熟度之青檬果為原料，注意不得使用過熟之檬果，如果核變硬果肉纖維變粗或果肉成熟度高變軟以及有病蟲害都不適使用。

(2)洗滌：經選取後之青檬果放入塑膠桶內用自來水沖洗並攪拌清洗乾淨。

(3)削皮：經水洗後之青檬果用削皮刀或削皮機將綠色外皮削乾淨。

(4)調理：削皮後之檬果用不銹鋼刀切成一半並用刀尖挖出果核且加以整修調理，然後再用切片機切成0.2－0.3

▼檬果青成品

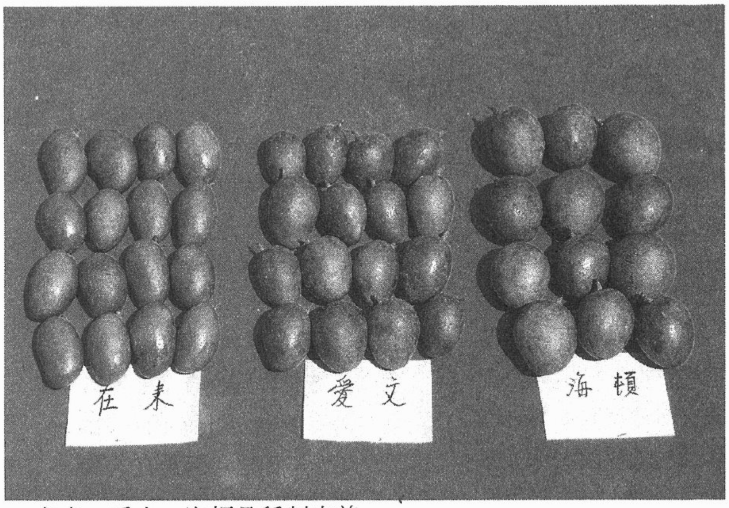


公分厚之薄片以備用。

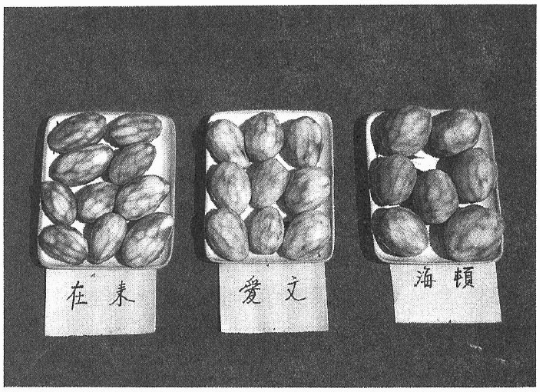
(5)鹽水處理：先用食鹽配成2%之食鹽水溶液倒入塑膠桶內，將切好的檬果片放入鹽水中浸漬並略加攪拌，浸漬時間約6小時，使果肉能均勻吸收鹽分以保持果肉良好之脆度。

(6)加糖水浸漬：經鹽水處理後之果肉，撈出滴乾，放入塑膠桶內，加入濃度32°Brix之糖水，能蓋滿果肉為止，同時貯存於溫度5°C之冷藏庫內，貯存約一整天，使果肉充分吸收糖分，促進產生良好風味。

(7)冷凍：經一整天糖水浸漬後即產生檬果良好風味，取出果肉及其糖水用塑膠袋或塑膠盒包裝，立刻送入冷凍庫內凍結則得成品。



▲在來、愛文、海頓品種削皮前



▲在來、愛文、海頓品種削皮後

農友函詢農業技術問題解答

⊙技術服務室彙編

一、邱文永農友(住址：嘉義縣水上鄉南和路101號)函詢本所新聞記者會發表之新興菇栽培。

(植病系主答)

答：杏鮑菇和金福菇栽培生長要件茲簡述如后；(至於栽培手册目前正著手編印，待本年六月底預定可以出版)。

杏鮑菇(Pleurotus eryngii)，為蠔菇屬中之上品，菇體風味、質地及烹調特性均佳，本所以水煮稻草及木屑塑膠包栽培成功，另外也以生產金針菇之栽培材料之配方以瓶式栽培成功，是一種有潛力的新興菇。

金福菇(Tricholoma giganteum)，為熱帶地區的野生菇，本省山區也可以發現到，本所自七十六年著手分離並進行馴化栽培，其菌絲在28°C下生長為最好，菇體在25～32°C間可大量發生，一公斤的木屑包，平均可得200公克的菇體。味鮮美，脆度佳，本菇氧化酵素極少，儲運數天仍不會有變色現象，倘若製成乾燥成品其脆度仍然不變。也是具有深厚潛力的一種新發現的可供栽培之食用菇。